TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer

avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a

vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A'Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantía.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessario, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadeguadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo. Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento. Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original. Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip, para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

> Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do FONE (54) 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES **TERMO DE GARANTIA**

DESPOLPADEIRA



Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeicoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DES-10 / DES-20

Cuba em aço inox com estrutura pintada em epóxi.

Recipiente en acero inoxidable y estructura en pintura epoxi.

MES-10 / MES-20

A mesa foi projetada para fixar o equipamento, permitindo assim segurança no seu manuseio. Possui estrutura pintada em epóxi.

La mesa fue proyectada para fijar el equipamiento, permitiendo así seguridad en su manuseo.

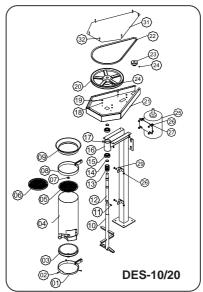
Tiene estructura en pintura ерохі.

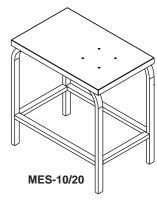
	DIMENS	SÕES EXTE	RNAS				MOTOR	
MODELO	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho	Capacid.	PESO Liq.	PESO Bruto		
DES-10	1100 mm	580 mm	390 mm	10 Litros	32,5 Kg	48,5 Kg	110/220V. 1/2 CV Monof.	
DES-20	1100 mm	650 mm	390 mm	20 Litros	35 Kg	51 Kg	110/220V. 3/4 CV Monof	
MES-10/20	581 mm	363 mm	563 mm		10,2 Kg	10,2 Kg		

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- 1- Antes de ligar a máquina observe a I etiqueta colocada sobre a mesma com as ligações 110 V. ou 220 V.
- 2- Nunca use extenções ou "T" para a ligação da máquina.
- Ao iniciar o processo coloque a fruta dentro da cuba de inox, ligue a máquina e vá adicionando a parte líquida, até o ponto desejado:
- Após escorrer todo o suco, com a máquina ligada, abra a porta lateral da cuba para que saia o material não aproveitável.
- Para facilitar a limpeza da máquina, retire as pás batedoras, para isso, force a luva de engate do eixo para cima e desencaixe-o. - Ao colocar proceda da maneira
- inversa.

- 1- Antes de ligar la máquina observe la placa puesta sobre la misma con la corriente electrica 110 V. o 220 V. 2- Nunca use extensiones o "T" para la conexión de la máquina.
- Empezando el proceso ponga la fruta dentro de la cuba de inox, lique la máquina v vava adicionando la parte liquida, hasta el punto deseado: - Despues escurrir todo el jugo, con la máquina ligada, abra la puerta lateral de la cuba para que salga el material no aprovechable.
- Para facilitar la limpieza de la máquina, retire las pás batidoras, para eso, fuerze el guante del eje para arriba y desencajelo.
- Ponendo el quante proceda de la manera inversa.





CÓD. DES-10 DES-20

	,					
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD.	DES-10	DES-20	ITEM	DESCRIÇÃO
1	CONJ. SUPORTE INFERIOR CUBA DES-10	402	1	-	13	BUCHA DO PIVO
1	CONJ. SUPORTE INFERIOR CUBA DES-20	542		1	14	ANÉL ELÁSTICO EXTERNO
2	PARAF. FENDA CAB. RED. 3/16" X 1/2" ZB	115	4	4	15	ROLAMENTO 6205 2RS

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1	CONJ. SUPORTE INFERIOR CUBA DES-10	402		-	13	BUCHA DU PIVU	202	1	
1	CONJ. SUPORTE INFERIOR CUBA DES-20	542	-	1	14	ANÉL ELÁSTICO EXTERNO	2309	2	2
2	PARAF. FENDA CAB. RED. 3/16" X 1/2" ZB	115	4	4	15	ROLAMENTO 6205 2RS	1223	2	2
3	FUNIL ALUMÍNIO DES-10	323	1		16	CONJ. COLUNA DES-10	366	1	1
3	FUNIL ALUMÍNIO DES-20	2669		1	17	PARAF. CAB./LENTILHA 1/4" X 1/2"	2664	3	3
4	CONJ. CUBA SOLDADA DES-10	369	1	-	18	ARRUELA DE PRESSÃO 3/16"	60	4	4
4	CONJ. CUBA SOLDADA DES-20	508		1	19	PORCA SEXTAVADA 3/16"	553	4	4
5	CONJ. PENEIRA MENOR DES-10	427	1	-	20	POLIA AL 12" A1 DES-10	2284	1	1
5	CONJ. PENEIRA MENOR DES-20	561		1	21	CONJ. PROTEÇÃO DA POLIA DES-10	431	1	1
6	CONJ. PENEIRA MAIOR DES-10	426	1	-	22	CORREIA A 49 DES-10	2308	1	1
6	CONJ. PENEIRA MAIOR DES-20	559		1	23	POLIA F. F. MOTOR 55 A1 F.5/8"	849	1	
7	ARRUELA VED. EIXO BATEDOR DES-10	2654	1	1	23	POLIA F. F. MOTOR 55 A1 DES-20 F.5/8"	2670	-	1
8	CONJ. SUPORTE SUPERIOR CUBA DES-10	2305	1	-	24	PARAF. ALLEN S/ CAB. 1/4" X 3/8" NC	118	2	2
8	CONJ. SUPORTE SUPERIOR CUBA DES-20	545	-	1	25	MOTOR 1/2" CV	1055	1	-
9	COLARINHO DE AL DES-10	316	1	-	25	MOTOR 3/4" CV	2118	-	1
9	COLARINHO DE AL DES-20	2668		1	26	PORCA SEXTAVADA NC 2/16"	871	10	10
10	CONJ. EIXO BATEDOR DES-10 SOLDADO	417	1	-	27	ARRUELA LISA 5/16"	56	4	4
10	CONJ. EIXO BATEDOR DES-20 SOLDADO	548		1	28	PARAF. SEXTAVADO 5/16" X 1.1/4"	1662	4	4
-11	PINO ELÁSTICO 6 X 20	603	1	1	29	PARAF. SEXTAVADO 5/16" X 1"	66	2	2
12	EIXO MOTRIZ DES-10	403	1	1	30	ARRUELA DE PRESSÃO 5/16"	41	2	2